



Eine Einrichtung der Genossenschaft der Barmherzigen Schwestern vom heiligen Vinzenz von Paul in Untermarchtal e.V.

Bewerbung

Ihre Bewerbung können Sie uns auf einen der folgenden Wege senden:

- online
- E-Mail
- Postweg

Online: QR-Code (Titelseite)

E-Mail: Bewerbungen@VvPH.de

Postweg: Vinzenz von Paul Hospital gGmbH
Personalabteilung
Schwenninger Str. 55
78628 Rottweil



Infos - Vinzenz von Paul Hospital

www.VvPH.de

[vvph_rottweil](https://www.instagram.com/vvph_rottweil)

Vinzenz von Paul Hospital

Vinzenz von Paul Hospital gGmbH Bereich Bäckerei

Ansprechperson

Thomas Weber

Leitung Küche

Tel. 0741 / 241- 2622

E-Mail: Kuechenleitung@VvPH.de

ROTTEMÜNSTER

Zentren für Psychiatrie, Psychotherapie, Psychosomatische Medizin,
Abhängigkeitserkrankungen, Altersmedizin, Neurologie
Psychiatrische Institutsambulanzen
Luisenheim
Vinzenz-Werkstätten
Berufsfachschule für Pflege, Hospital-Akademie
Spital Rottweil gGmbH
Tageskliniken für Psychiatrie und Psychotherapie gGmbH
Gemeindepsychiatrischer Verbund Rottweil gGmbH
Gemeindepsychiatrisches Zentrum Schwarzwald-Baar-Kreis gGmbH
Altenhilfe St. Martin gGmbH



**AUSBILDUNG ALS
FACHPRAKTIKER:IN FÜR BÄCKER
im Vinzenz von Paul Hospital**



02/2026

ROTTEMÜNSTER

Brot ist... aus Teig geformte Liebe



Vinzenz von Paul Hospital gGmbH

Eine Einrichtung der Genossenschaft der Barmherzigen Schwestern vom heiligen Vinzenz von Paul in Untermarktal e.V.



Was macht man in diesem Beruf?

Fachpraktiker:innen für Bäcker arbeiten bei der Herstellung von Brot, Kleingeback, Kuchen oder Torten mit. Sie wiegen und messen zum Beispiel Mehl, Eier und Zucker ab und mischen die Zutaten. Dabei richten sie sich nach Rezepten. Sie überwachen zum Beispiel den Hefeteig, während er aufgeht. Sie formen auch Brötchen und Gebäckstücke und schieben diese in die Öfen. Fachpraktiker:innen für Bäcker helfen auch mit, Rohstoffe und Zutaten richtig zu lagern.

Was ist wichtig für diesen Beruf?

- gute körperliche Konstitution, z.B. beim Heben von schweren Backblechen
- Handgeschick, z.B. beim Formen von Teiglingen von Hand
- Verantwortungsbewußtsein, z.B. beim Einhalten lebensmittelrechtlicher Vorschriften
- Schulfach Mathematik, z.B. beim Umrechnen vor gegebener Mengenangaben

Ausbildung

Dauer der Ausbildung

Die Ausbildung dauert 2 bzw. 3 Jahre.

Ort der Ausbildung

Die praktische Ausbildung erfolgt im Vinzenz von Paul Hospital- als Ausbildungsbetrieb.

Der begleitende Unterricht findet in der Berufsschule statt.

Ausbildungart

Duale Berufsausbildung, geregelt nach Kammerregelungen gem. §66 BBIG / §42r HwO

Voraussetzung für die Ausbildung

- Die Ausbildung zur Fachpraktikerin bzw. zum Fachpraktiker Küche ist auch ohne Schulabschluss möglich.
- Die Agentur für Arbeit stellt fest, wer sich dafür eignet.

Ausbildungsinhalte

Die Auszubildenden lernen beispielsweise:

- den Umgang mit Backöfen und anderen Geräten
- die Vorbereitung von Maschinen und Geräten vor dem Backen
- wie man Zutaten auswählt und nach Rezeptur einsetzt
- die Herstellung von Teigen und die Weiterverarbeitung zu Brot, Brötchen oder anderen Backwaren
- das Backen von Brot und Brötchen
- wie man Hefeteig, Mürbeteig oder Blätterteig für Feingebäck macht
- die Herstellung von Cremes, Füllungen und Glasuren
- die richtige Lagerung von Rohstoffen und Zutaten
- was man im Lebensmittelrecht und bei den Hygienebestimmungen beachten muss
- wie man Kunden bedient und Bäckereierzeugnisse verkauft